

Das gute Etikett auf der Pute

Als erster geflügelverarbeitender Betrieb wurde die Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH 2007 mit dem renommierten Preis Lukullus der AMA ausgezeichnet. Das AMA-Gütesiegel selbst haben die Pöttelsdorfer Putenspezialisten schon seit dem Jahr 1996. Noch länger – über 20 Jahre – hält die Partnerschaft mit Fenix/Meto im Bereich der Etikettierung.

„Qualität ist unsere oberste Priorität und deshalb achten wir auch auf genaue Etikettierung unserer Ware“, unterstreicht Marketing-Leiterin Susanne Kaiser die langjährige Partnerschaft.

Täglich werden in Pöttelsdorf rund 30 Tonnen Putenfleisch verarbeitet. d.h. die angelieferten Puten werden im Betrieb geschlachtet, abgekühlt, zerlegt, veredelt und verpackt. Das Sortiment umfasst neben Putenteilen Pasteten, Würste und andere Spezialitäten. Jede einzelne Packung erhält ein Etikett mit dem Haltbarkeitsdatum und der Chargennummer.

Seit 2006 gibt es neben den qualitativ hochwertigen konventionellen Produkten eine Bio-Linie bei den Pöttelsdorfern. „Hier sind die Anforderungen an die Zertifizierung besonders hoch; Jeder zuliefernde Bauer und natürlich unser Schlachtbetrieb mussten zertifiziert werden und jedes Jahr wird jedes einzelne Bio-Produkt kontrolliert, ob es weiter zertifiziert werden darf. Auch hier spielt die Kennzeichnung eine kleine, aber wichtige Rolle“, erklärt Susanne Kaiser.



Edelputen-Krakauer, eine Spezialität aus dem Hause der Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH

Qualitätskontrolle durch Etiketten

Die Qualitätskontrolle lt. HACCP und Chargenverfolgung lt. EU178 wird durch die von Fenix gelieferten Etiketten, die in der Produktion mit den Metro-Handauszeichnern auf die verpackte Ware aufgebracht werden, möglich.

Derzeit sind folgende Metro-Etiketten in Verwendung:

- mit AMA-Gütesiegel vorgedruckt
- weiße Etiketten - Die Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH ist der einzige Putenbetrieb in Österreich mit AMA-Gütesiegel.
- mit „Qualitätskontrolle“ vorgedruckt

te gelbe Etiketten – hier wird unmittelbar beim Aufbringen des Etiketts die Qualitätsnummer eingedruckt, die die Nachvollziehbarkeit garantiert.

- neutrale grün-gelbe und weiße Etiketten mit 35 x 36 mm für das Mindesthaltbarkeitsdatum
- vorgedruckte halbrunde Preisanhänger für die Regalauszeichnung

Es sind mehrere Metro-Handauszeichnungsgeräte im Einsatz. „Wir arbeiten mit drei verschiedenen Typen, je nachdem wo die Geräte im Betrieb verwendet werden“, bemerkt Anita Kallinger, die Leiterin der Verpackung und Preisauszeichnung. Gehen die Etiketten zur Neige, muss rasch nachgeliefert werden. „Manchmal sind wir mit dem Nachbestellen spät dran. Aber Fenix lässt uns hier nie hängen, so dass wir immer zeitgerecht unsere Etiketten bekommen“, erwähnt Anita Kallinger lobend.

Raues Arbeitsumfeld

Die Metro-Geräte sind die einzigen Handauszeichner mit CE-Prüfsiegel. Trotzdem reicht die robuste Ausführung manchmal nicht, den rauen Anforderungen im Fleischerbetrieb standzuhalten. Verpackungsleiterin Kallinger: „Zeitweise geht es im Betrieb hektisch zu. Da kann schon mal passieren, dass ein Etikettiergerät hinunter fällt oder auch etwas bricht. Aber unser Fenix unterstützt uns immer rasch und versorgt uns mit Ersatzteilen oder guten Tipps.“

Seit gut 20 Jahren haben sich die Metro-Handauszeichnungsgeräte bei der Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH im täglichen Einsatz bewährt. Sie garantieren eine einfache Handhabung und ein gut lesbares Druckbild. Und kostspielige elektronische Systeme wären für diese Anwendung sinnlos, davon ist man überzeugt.

ap



Warenauszeichnung durch MHD-Etikett mit dem METO-Handauszeichner